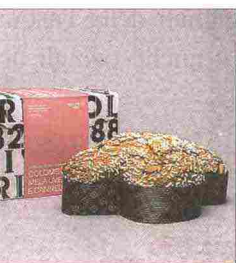


a cura di **Redazione Cook**

LIEVITATI D'AUTORE

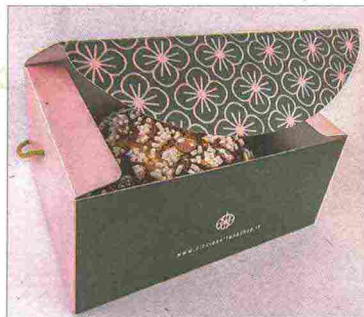
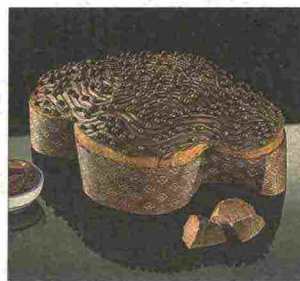


1 FLOREALE
Gucci Osteria da Massimo Bottura, 80 euro (1 kg), gucciosteria.com
Ha note di bergamotto e yuzu la colomba degli chef Lopez e Kondo della «Gucci Osteria» di Firenze. La confezione, firmata dalla maison, è floreale. In edizione limitata.

2 TRADIZIONALE
Pasqualina, 36 euro (1 kg), lapasqualina.it
Una colomba tradizionale per la pasticceria «La Pasqualina», con glassa di mandorle e nocciole.

3 MULTIGUSTO
Olivieri 1882, 38 euro (900 grammi), olivieri1882.com
L'amarena è uno dei gusti scelti da Olivieri 1882 per le sue 8 nuove colombe. Parte del ricavato andrà a «Città della Speranza» per i bambini ucraini.

4 PASTA D'ARANCIO
Iper La grande i, 12,90 euro (750 grammi), iper.it
Profumano di pasta d'arancio e vaniglia Madagascar le colombe classiche di Iper La grande i.



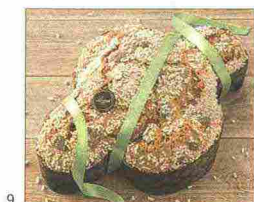
5 ALL'OLIO D'OLIVA
Fratelli Carli, da 16,80 euro (750 grammi), oliotarli.it
Per essere più digeribile il dolce di Pasqua di Fratelli Carli ha l'olio evo al posto del burro.

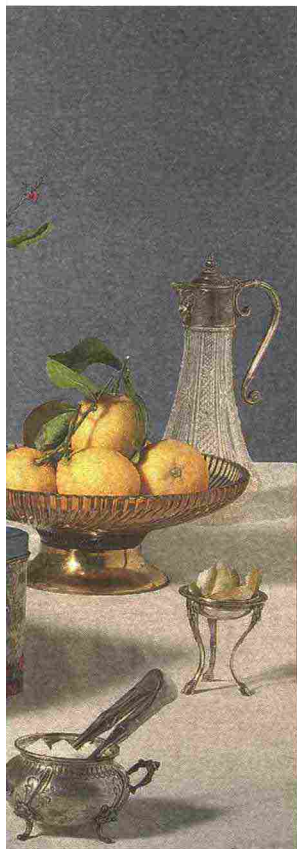
6 FONDENTE
Sal De Riso, da 24 euro (500 grammi), salderisoshop.com
Intenso Fondente è una delle 15 varietà di colombe del super pasticciere campano Sal De Riso.

7 MANDORIA
Niko Romito, 45 euro (1 kg), shop.laboratorionikoromito.it
La colomba del tristellato Niko Romito, invece del burro, ha una profumata emulsione di mandorla. Così dura di più.

8 SICILIA
Ciccio Sultano, 37 euro (1 kg), cicciosultanoshop.it
Arance e limoni: il sapore della colomba made in Sicilia di Ciccio Sultano.

9 CALABRIA
Panzera, 38 euro al kg, shop.panzeramilano.com





1

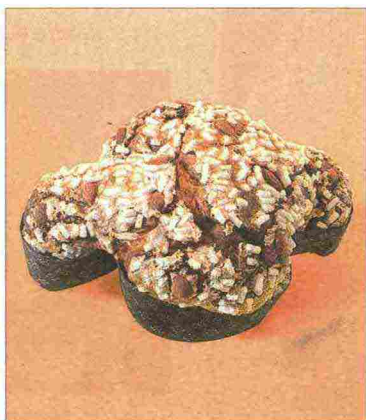
Arancio fresco candito della Calabria: la specialità della colomba di Panzera.

10 MENO ZUCCHERI
Voce Aimo e Nadia, 42 euro (1 kg), voceaimoenadia.com
La colomba di Voce Aimo e Nadia ha un ridotto contenuto di zuccheri, sostituiti in parte dal miele.

11 ALLA CAMOMILLA
Ciacco, da 34 euro (1 kg), ciaccolab.it
Ciacco ha cercato un mix insolito per una delle sue quattro colombe: camomilla, capperi e limone.

12 JAM SESSION
Davide Longoni, 40 euro (1 kg), davidelongoni.com
Canditi all'arancia Jam Session (l'esito di una produzione collettiva) per la colomba del panificio Davide Longoni. Parte del ricavato è devoluto a Emergency per l'Ucraina.

13 CLASSICO
Elisenda, 25,80 euro (1 kg), esselunga.it

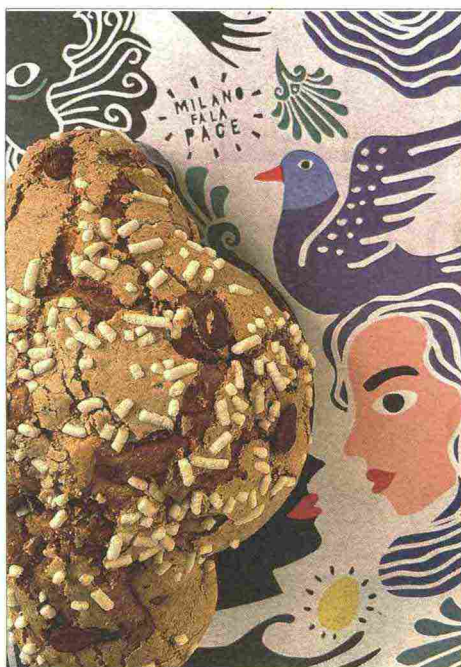


10



11

Tradizionali, al burro, o più leggere, preparate con l'olio extravergine d'oliva. Agli agrumi o con camomilla, amarena e rosmarino: le migliori colombe dell'anno soddisfano i gusti di tutti, anche nel packaging. E sono pure solidali



12



13



14

È classica o al cioccolato la colomba di Elisenda, la pasticceria nata da Esselunga e il ristorante stellato «Da Vittorio».

14 NOCCIOLE IGP
Hausbrandt, 26 euro (1 kg), hausbrandt.it
Per la sua colomba Hausbrandt ha optato per le nocchie Piemonte Igp.

15 PANDUOVO
Andrea Tortora, da 40 euro (700 grammi), andreatortora.com
Ricorda il pandoro e si chiama PandUovo l'originale lievito pasquale di Andrea Tortora.

16 ALBICOCCA ROSMARINO
Alessandro Borghese, 40 euro, alessandroborghese.com
C'è l'albicocca e anche il rosmarino nella colomba Special dello chef Alessandro Borghese.

17 MAGRITTE
Forno Brisa, da 26,50 (850 grammi), fornobrisa.it
Classiche o vegane, le colombe di Forno Brisa hanno un packaging magrittiano.

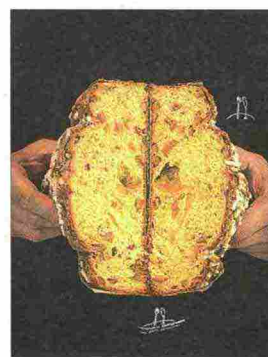
© RIPRODUZIONE RISERVATA



15



17



16